la vie chez soi MC

Barbecue au gaz propane

MISE EN GARDE
Vous pouvez vous blesser ou causer des dommages matériels si vous installez, réglez, modifiez ou entretenez le barbecue de façon inadéquate. Lisez les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou de réparer ce barbecue.

DANGER
Le non-respect des instructions risque d'entraîner une explosion qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

DANGER!
N'UTILISEZ JAMAIS ce barbecue à l'intérieur, que ce soit pour cuisiner ou comme appareil de chauffage. Des vapeurs TOXIQUES pourraient s'accumuler et vous asphyxier. Cet appareil NE DOIT JAMAIS être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.

MISE EN GARDE
La combustion du gaz propane produit des substances chimiques qui peuvent causer le cancer, des malformations congénitales et d'autres problèmes du système reproductif.

MISE EN GARDE
Pour usage à l'extérieur seulement (à l'extérieur de tout espace clos).

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE. SI VOUS ASSEMBLEZ CE BARBECUE POUR UNE AUTRE PERSONNE, ASSUREZ- VOUS DE LUI DONNER CE MANUEL DE FAÇON QU'ELLE PUISSE LE CONSULTER. **CONTACTEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE** PAR COURIEL À SERVICE@PYROMAGICBBQ.COM **OU COMPOSEZ LE 1-877-885-8227 DU LUNDI AU VENDREDI DE 6:00 h À 17:00 h (HNP).**

Imprimé en Chine

Utilisation du barbecue1-2-3

Avant la cuisson

Étape 1. Votre barbecue doit toujours être utilisé à une distance sécuritaire, loin de la maison*.

Étape 2. Effectuez toujours un test d'étanchéité sur toutes les connections.*

Étape 3. Gardez les enfants à une bonne distance du barbecue.

Durant la cuisson,

(Suivez ces indications avec soin afin d'éviter d'enclencher la valve de sécurité du régulateur)

Étape 1. Commencez par ouvrir le couvercle.

Étape 2. Utilisez des mitaines de four ou des gants protecteurs lorsque le barbecue devient chaud.

Après la cuisson,

Étape 1. Laissez brûler les résidus de cuisson pendant 10 à 15 minutes.

Étape 2. Le barbecue doit être complètement refroidi avant de refermer le couvercle.

Étape 3. Nettoyez les accumulations de graisse et couvrez votre barbecue.

***Référez-vous au manuel de l'utilisateur pour plus de détails.**

MISE EN GARDE
POUR VOTRE SECURITE

1. Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à moins de 25 pi (8 m) du barbecue.
2. Si vous chauffez de l'huile ou de la graisse, assurez-vous que la température de l'huile ou de la graisse ne dépasse pas 177 °C (350 °F). Ne rangez jamais d'huile de cuisson à proximité du barbecue.
3. Ne rangez jamais de bonbonne de rechange à moins de 10 pi (3m) du barbecue ou de tout autre appareil de cuisson.
4. Utilisez seulement une bouteille de gaz propane jetable de 16,4 oz (1lb) munie d'une valve compatible avec les appareils de cuisson extérieurs.

MISE EN GARDE
POUR VOTRE SECURITE

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Fermez l'alimentation de gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Si l'odeur persiste, contactez votre fournisseur de gaz ou le service local des incendies.

Pour éviter les dommages matériels ou les blessures corporelles, lisez attentivement et comprenez les **MISES EN GARDE** et les **INSTRUCTIONS** incluses dans ce manuel avant l'utilisation de ce barbecue.

Gardez le manuel de l'utilisateur à proximité du barbecue pour pouvoir le consulter au besoin.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité.....2
Liste des pièces.....4
Directives de montage…….....6
Utilisation Raccordement – gaz propane…….....13
Essai d'étanchéité.....14
Allumage…….....14
Réajuster le système de sécurité du régulateur……..15
Nettoyage et entretien.....15
Recettes…….....16
Guide de dépannage.....17
Programme de garantie.....18

Consignes de Sécurité

Cher client,
Félicitations pour votre nouveau barbecue. Vous avez fait le bon choix ! Vous trouverez dans ce manuel les instructions d'assemblage, des recettes, des conseils pratiques et des directives générales sur la façon d'utiliser et d'entretenir le barbecue en toute sécurité. Notre personnel qualifié s'efforce toujours de vous offrir des produits faciles à assembler. Si vous avez des questions ou s'il vous manque des pièces, communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1 877 885-8227 du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h (heure locale).

REMARQUE : L'utilisation et l'installation de cet appareil doit être conforme aux règlements locaux. En l'absence de règlements locaux, utiliser le National Fuel and Gas Code (Code National du Fuel et du Gaz), ANSI Z223.1, Stockage et Manipulation des Gaz Pétrolifères Liquides, NFPA / ANSI 58 du CAN/CGA-B149.1, Code d'Installation du Code Naturel du CAN/CGA-B149.2, Code d'Installation du Propane.

Sécurité avant tout !
Lisez toutes les mises en garde et précautions et assurez-vous de bien les comprendre avant d'utiliser votre barbecue.

MISE EN GARDE

1. Ce barbecue est conçu pour être utilisé à l'extérieur seulement ; ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ni un endroit clos.
2. Ne tentez pas d'assembler ni d'utiliser ce barbecue si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
3. Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.
4. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsque vous utilisez le barbecue.
5. Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz propane seulement.
6. N'utilisez pas le barbecue par temps très venteux.
7. Ne tentez jamais de raccorder ce barbecue au système intégré d'alimentation en gaz propane d'une roulotte, d'une maison mobile ou d'une maison.
8. N'utilisez jamais de briquettes, ni d'allume-feu.
9. N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour allumer le barbecue. La bonbonne doit être fabriquée et marquée conformément aux normes CAN/CSA-B339 de la l'Association canadienne de normalisation (CSA) ou CFR49 du ministère des Transports des États-Unis (DOT).
10. Ne tentez jamais de déplacer le barbecue pendant qu'il fonctionne.
11. N'utilisez le barbecue que s'il est **COMPLÈTEMENT** assemblé et que toutes les fixations sont bien serrées. S'il y a des pièces manquantes ou endommagées, contactez le service à la clientèle pour un remplacement.
12. Ne modifiez pas le barbecue d'aucune façon.

ATTENTION-Prévention des brûlures

1. Ne touchez pas les pièces de métal du barbecue tant qu'il n'est pas complètement refroidi (ce qui devrait prendre environ 45 minutes), à moins de porter des gants isolants ou d'utiliser des poignées.
2. Ouvrez toujours le couvercle lentement. La chaleur et la vapeur pourraient vous brûler.
3. Nettoyez et inspectez le barbecue après chaque usage.

Consignes de sécurité concernant le gaz propane liquide

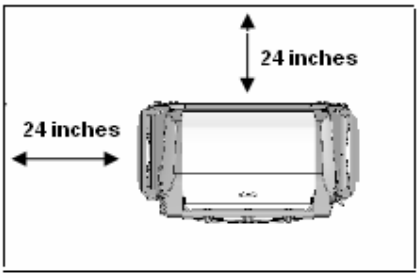
Le gaz propane liquide est inflammable et dangereux s'il est manipulé incorrectement. Prenez connaissance de ses caractéristiques avant d'utiliser tout produit alimenté au gaz propane liquide.

- Caractéristiques du gaz propane liquide: Inflammable, explosif lorsque pressurisé, plus lourd que l'air et s'accumule près du sol.
- Le gaz propane liquide n'a pas d'odeur à l'état naturel ; on lui ajoute une odeur reconnaissable pour le rendre plus facile à remarquer.
- Le gaz propane peut brûler la peau au contact lorsqu'il est à l'état liquide.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé avec du gaz propane seulement.
- N'utilisez pas une bouteille de propane qui semble rouillée ou endommagée.
- Ne laissez jamais de bouteille gaz propane dans le coffre d'une voiture ou d'un camion. La chaleur augmenterait la pression du gaz et pourrait activer la valve de sécurité et laisser le gaz s'échapper.

Le choix d'un emplacement sécuritaire pour l'utilisation du barbecue

DANGER

- Pour prévenir la possibilité d'un incendie ou l'intoxication, n'utilisez jamais ce barbecue à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'une remise ou d'un passage couvert, ni dans un bateau, une roulotte ou un véhicule récréatif.
- Utilisez toujours votre barbecue sur une surface dure et à niveau, loin des structures ou des matériaux combustibles. Une surface noire ou d'asphalte pourrait ne pas convenir.
- Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé dans ou sur un bateau ou un véhicule de loisir.
- N'utilisez pas ce barbecue sous une structure combustible (auvent, parasol, etc.).
- Assurez-vous que le barbecue n'est pas sous la structure en porte-à-faux d'une maison, un garage ou de tout autre bâtiment avant de l'allumer. La structure pourrait réfléchir la chaleur et les flambées, ce qui pourrait entraîner un incendie.
- Assurez-vous toujours que le barbecue est à au moins 24 pouces (61 cm) de toute matière ou surface inflammable avant de l'allumer. La température d'un feu de graisse ou la chaleur produite par le barbecue pourrait être suffisant pour enflammer les substances combustibles ou volatiles à proximité. (tel qu'illustré)
- Placez toujours le barbecue dans un endroit ou il y a amplement d'air pour la combustion et la ventilation, mais jamais dans un fort courant d'air.



- Pour prévenir les incendies, ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à proximité du barbecue ou de tout appareil de cuisson qui produit de la chaleur.

ATTENTION :

- Assurez-vous que le compartiment de la valve, le brûleur et les conduits de circulation d'air du barbecue demeurent propres.
- Inspectez le barbecue avant chaque utilisation.

Etape 1. Inspectez toutes les connections et assurez-vous qu'elles sont sécuritaires.

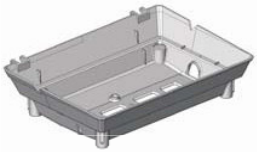
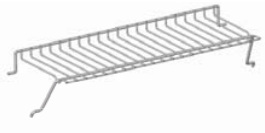
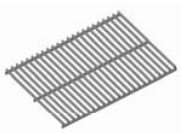
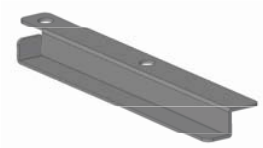
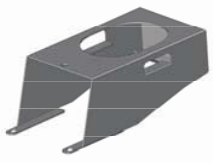
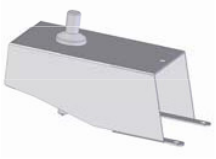
Étape 2. Inspectez le brûleur et le tubes venturi et assurez-vous qu'ils ne sont pas obstrués par des insectes ou des nids d'insectes. Nettoyez-les à l'aide d'une brosse à bouteille ou d'air comprimé.

*** Un tube-venturi bouché peut créer un feu dans la valve du régulateur.

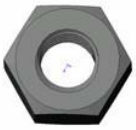
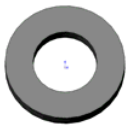
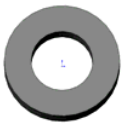
Information Générale

1. Fonctionne avec une bouteille de propane seulement.
2. Ce barbecue au gaz n'est pas destiné à un usage commercial

Liste des pièces

1. Couvercle ……..1pc	2.Base……..1pc 	3.Grille de réchaud……1pc 	4. Grille de cuisson…..1pc 
5. Poignée……..……..1pc	6.Régulateur.....1pc	7.Lèchefrite……..1pc	8.Patte.....4pcs
9. Support de lèchefrite Droit……..1pc	10. Support de lèchefrite Gauche……1pc 	11. Poignée-régulateur...1pc 	12. Poignée-ignition……1pc 
13.Plaque de rayonnement..1 pc	14. Brûleur…….....1pc	15.Sac…….....1pc	16.Courroie.....2pcs

Hardware List

A	Boulon M6 x15	1pc	H	Cheville	2pcs
B	Boulon M6 x10	1pc	I	Rondelle isolante	1pc
C	Boulon M4 x 15	6pcs	J	Goupille	2pcs
D	Rondelle à frein	6pcs	**K**	 Ecrou M5	6pcs
E	Rondelle à frein	2pcs	**L**	Boulon papillon	4pcs
F	 Rondelle platte M6	12pcs	M	Tournevis	1pc
G	 Rondelle platte	2pcs			

Les fixations ne sont pas de grandeur actuelle.
(Un tournevis est fourni afin de faciliter le

Directives de montage

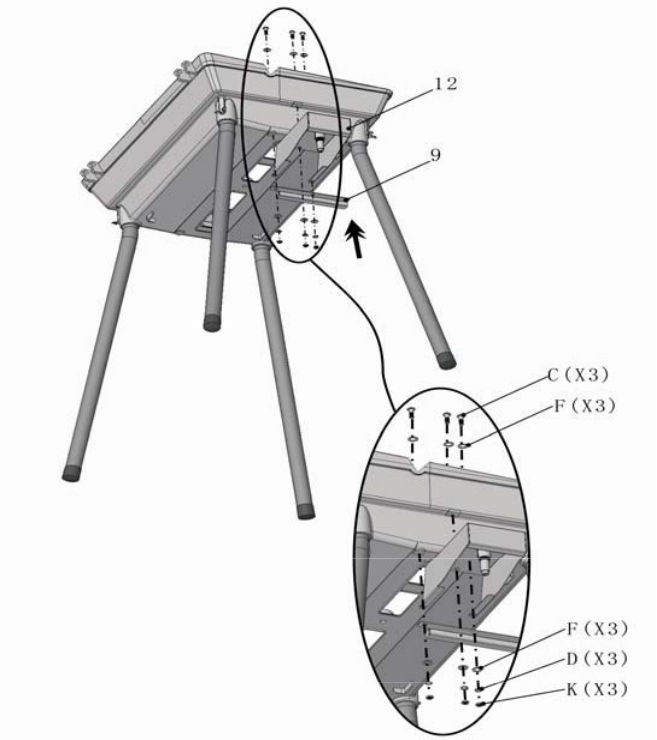
Pour faciliter le montage
Sortez le contenu de l'emballage et assurez-vous que vous avez toutes les pièces avant de procéder. Posez d'abord les fixations à la main, puis serrez-les bien une fois le montage terminé, à l'aide du tournevis fourni.

Etape 1

Insérez chaque patte (8) dans les trous sous la base (2).

Etape 2

Alignez les trous de chaque patte avec ceux des trous sous la base.
Vissez un boulon-papillon (L) dans chaque trou fileté.
Serrez à la main.
.



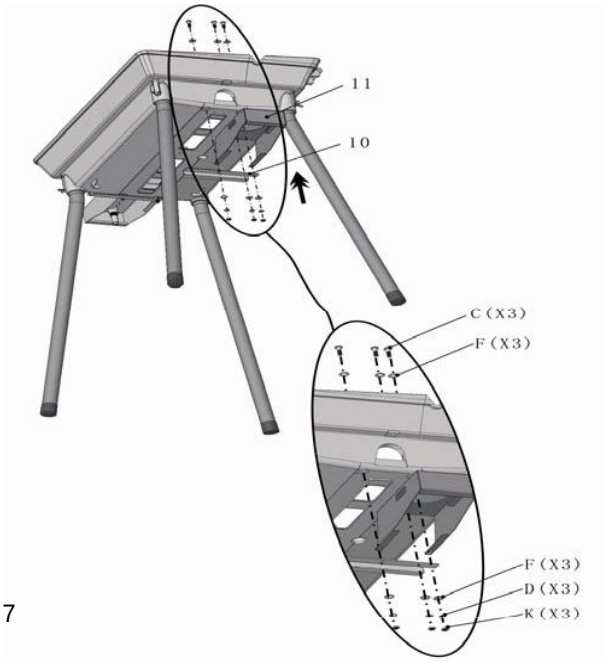
Etape 3

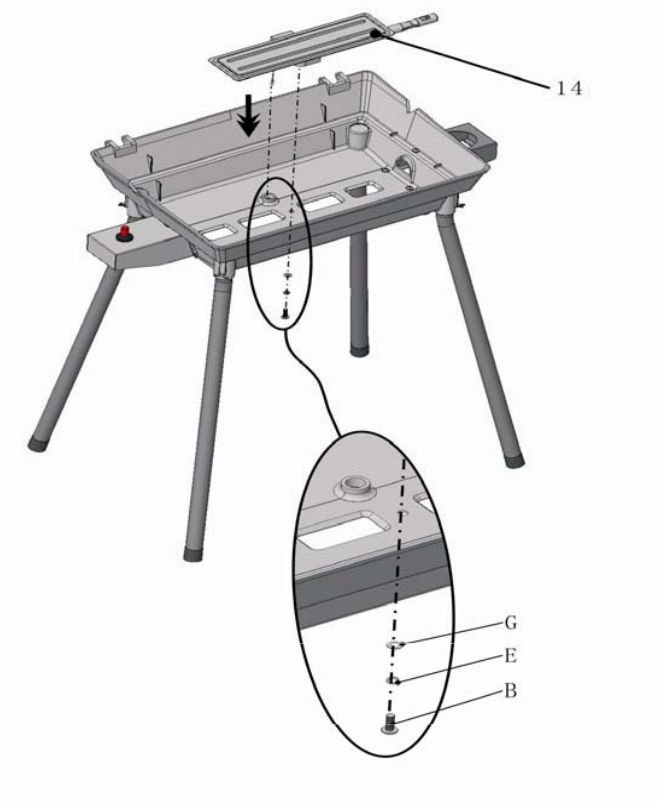
Alignez le trou de la poignée-ignition (12) et les trous du support de la lèchefrite gauche (10) avec les trous sur le côté gauche de la base. Vissez un boulon (C), y attachant une rondelle plate (F) dans chaque trou. Faites tenir en dessous avec une rondelle plate (F), une rondelle frein et un écrou (K). Bien serrer le tout à l'aide du tournevis

Etape 4

Alignez les trous de la poignée-régulateur (11) et les trous du support de la lèchefrite droite (9) avec les trous sur le côté droit de la base. Vissez un boulon (C), y attachant une rondelle plate (F) dans chaque trou. Faites tenir en dessous avec une rondelle plate (F), une rondelle frein (D) et un écrou (K). Bien serrer le tout à l'aide du tournevis.

.





Etape 5

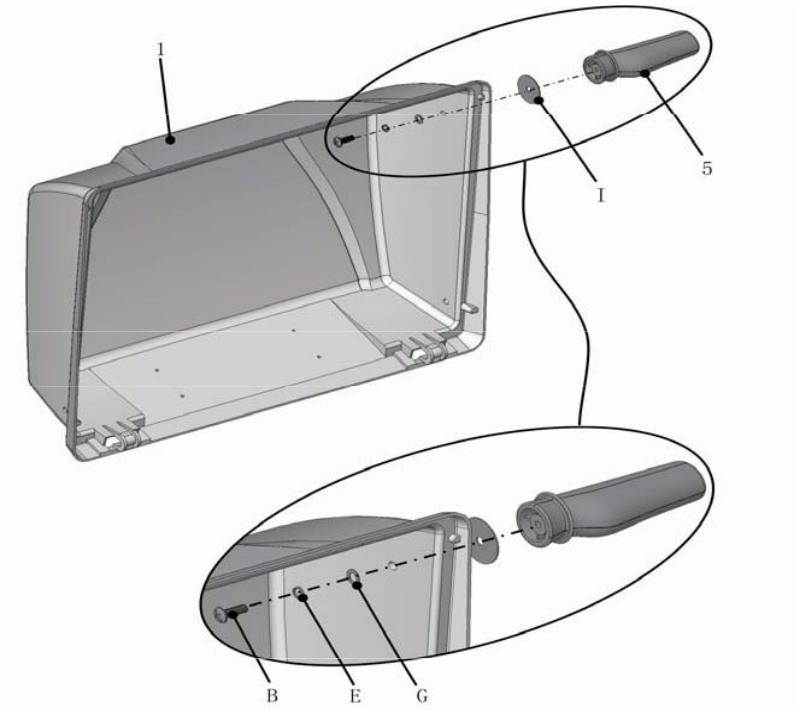
Installez le brûleur (14) dans le fond de la base (2) en vous assurant que le tube venturi dépasse par le trou du côté droit. Alignez le trou sous la base avec celui sous le brûleur et faites tenir sous la base à l'aide d'un boulon (B), d'une rondelle frein (E) et d'une rondelle plate (G). Serrer à la main SEULEMENT.

Etape 6

Retournez le barbecue et installez le régulateur (6) dans la poignée-régulateur (11). Assurez-vous que le bec du régulateur soit vis-à-vis du tube venturi du brûleur.

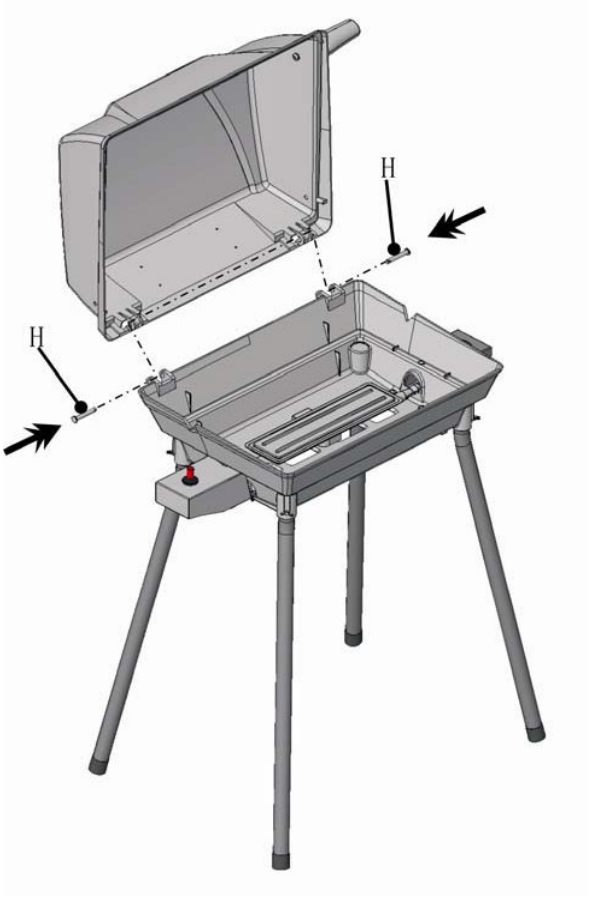
Etape 7

Vissez le régulateur (6) dans le tube-venturi du brûleur (14) à l'aide de l'écrou sur la valve. Bien serrer le boulon du brûleur avec le tournevis.



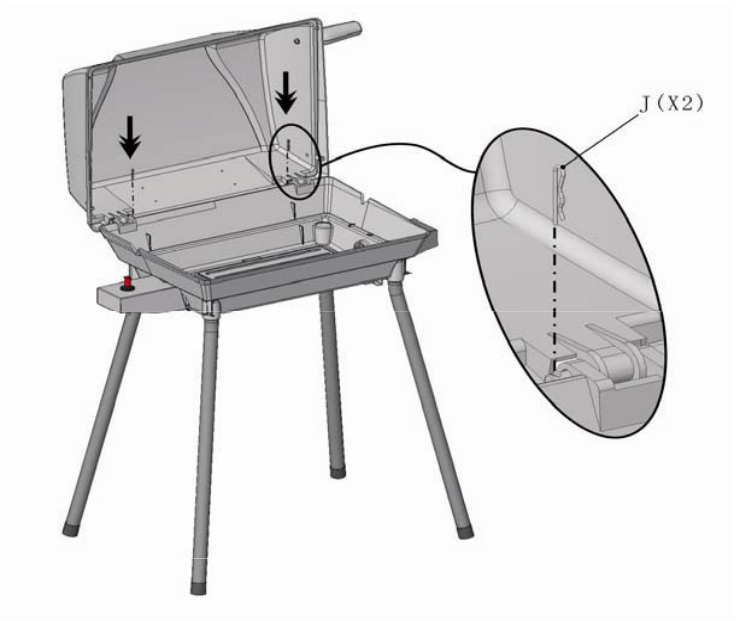
Etape 8

Alignez le trou de la poignée (5) et celui de la rondelle isolante (I) avec le trou du couvercle (1). Vissez un boulon (B), y attachant une rondelle et une rondelle isolante (I). Faites tenir dans le couvercle à l'aide d'une rondelle plate (G), d'une rondelle frein (E) et d'un boulon (B). Bien serrer à l'aide du tournevis.



Etape 9

Alignez les trous des charnières du couvercle avec ceux des charnières de la base. Insérez une cheville (H) dans le trou de chaque charnière**.**



Etape 10

Insérez une goupille (J) dans le trou de chaque cheville.

Etape 11

Déposez la plaque de rayonnement (13) dans la base, au dessus du brûleur (14).

Etape 12

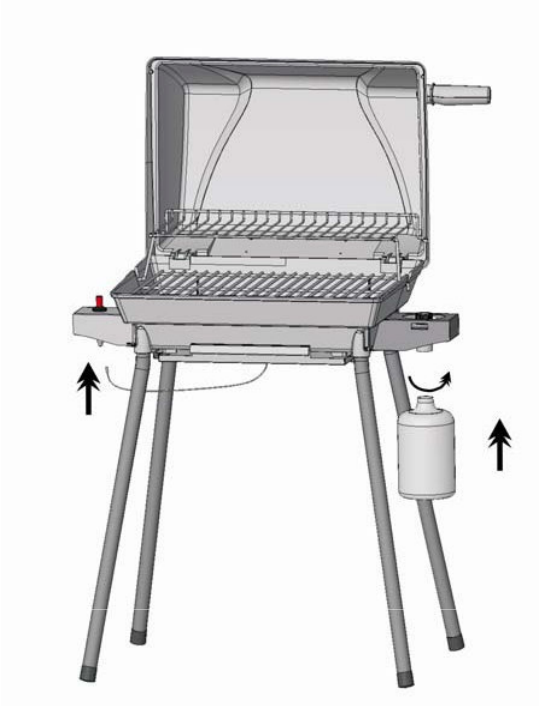
Installez la grille de cuisson (4) dans la base, au dessus de la plaque de rayonnement, tel qu'illustré.

Etape 13

Accrochez les supports de la grille de réchaud (3) dans les trous du couvercle et ceux de la base. Glissez la lèchefrite (7) en-dessous de la base sur ses supports.

Etape 14

Assurez-vous que le régulateur est en position fermée “Lock Off“
Vissez la bouteille de gaz propane dans le régulateur T’el qu’indiqué.
Attachez le fil de l’électrode au bouton d’ignition t’el qu’indiqué.
Bien visser tous les boulons à l’aide du tournevis.



Montage complet

UTILISATION DU BARBECUE

N'UTILISEZ QUE LE RÉGULATEUR QUI EST FOURNI AVEC LE BARBECUE !
L'utilisation de pièces non autorisées peut présenter des dangers.

Connexion du réservoir LP (Propane)

La bouteille doit être fabriquée et marquée conformément aux normes de l'Association canadienne de normalisation CAN /CSA-B339 ou du ministère des transports des États-Unis (U.S. DOT CFR49). La bouteille doit porter une inscription indiquant qu'elle est conçue pour le propane. Utilisez seulement une bouteille de gaz propane jetable de 16,4 oz (1lb) munie d'une valve compatible avec les appareils de cuisson extérieurs Le réservoir doit être doté d'un dispositif d'élimination des vapeurs et d'un dispositif de protection contre le débordement. Le réservoir doit être débranché lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
Le barbecue ne peut être rangé à l'intérieur, à moins que la bouteille n'ait été préalablement retirée. Gardez les bouteilles hors de la portée des enfants, et ne les rangez pas dans un bâtiment, un garage ni aucun autre endroit clos. Ne rangez jamais de bouteille dans un endroit où la température pourrait atteindre 52 °C (125 °F)! Avant d'effectuer le raccordement, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger dans le raccord de la bouteille, le raccord du régulateur, le venturi et les trous du brûleur. vissez la bouteille dans le régulateur et serrez-la à la main. Débranchez la bouteille lorsque le barbecue n'est pas utilisé. Assurez-vous de NE PAS empêcher le passage de l'air ou de la ventilation pour assurer la combustion du gaz.

Danger: Si vous ne suivez pas ces directives exactement, vous pourriez provoquer une flambée explosive et vous blesser sérieusement ou mortellement:
Ne pas ranger ou utiliser de l'essence ou autres liquides / vapeurs inflammables à proximité de cet appareil.
Ne pas ranger de réservoir de propane additionnel à proximité de cet appareil ou d'aucune autre source potentielle de chaleur.
Ne jamais remplir un réservoir jetable.

DANGER

Pour réduire les risques d'incendie et d'explosion lors d'un essai d'étanchéité :

1. Procédez toujours à l'essai d'étanchéité avant d'allumer le barbecue et chaque fois que vous le raccordez à un réservoir de gaz propane.
2. Ne fumez pas. N'utilisez pas de sources d'inflammation durant l'essai d'étanchéité.
3. Effectuez l'essai d'étanchéité à l'extérieur dans un site bien aéré.
4. N'utilisez pas d'allumette, de briquet ni de flamme pour vérifier l'étanchéité du système.
5. N'utilisez pas le barbecue tant que les fuites ne sont pas colmatées. S'il est impossible de colmater une fuite, coupez l'alimentation de gaz propane. Communiquez avec un réparateur d'équipement au gaz ou avec votre fournisseur de gaz propane.

Pour faire un test d'étanchéité

1. Préparez deux ou trois onces d'eau savonneuse (une mesure de savon à vaisselle pour trois mesures d'eau).
2. Assurez-vous que le bouton de commande est fermé, position "Lock Off".
3. Badigeonnez ou vaporisez la solution sur le point de raccordement du régulateur et de la bouteille.
4. Tournez le bouton de contrôle à la position "High"
5. S'il n'y a pas de bulles, il n'y a pas de fuite de gaz.
6. S'IL Y A DES BULLES, tournez le bouton de control à la position "Lock Off".
7. Débranchez le régulateur et rebranchez-le en vous assurant que la connexion est bonne.
8. Effectuez à nouveau l'essai d'étanchéité.
9. S'il y a encore des bulles, remplacez la bouteille et/ou contactez le service à la clientèle.

Allumage du barbecue

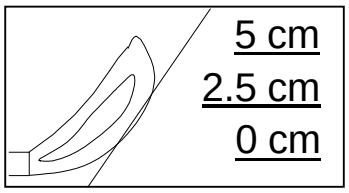
Danger : vous devez toujours ouvrir le couvercle du barbecue pour l'allumer; et attendre cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper si le barbecue ne s'allume pas, sans quoi vous pourriez provoquer une flambée explosive et vous blesser sérieusement ou mortellement.

Avertissement : Pour prévenir les blessures, ne jamais vous pencher la tête au dessus de l'appareil lorsque vous tentez d'allumer le brûleur.

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer le barbecue.

   ATTENTION : Si vous tentez d'allumer le barbecue le couvercle fermé, le gaz pourrait exploser ! Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l'air nécessaire à la combustion du gaz. Des araignées et des insectes peuvent faire leur nid dans les venturis des brûleurs, ce qui pourrait faire brûler le gaz à l'extérieur du venturi.
2. Assurez-vous que le bouton de commande du régulateur est à la position "LOCK OFF".
3. Activez la source de gaz en connectant la bouteille de propane avec le régulateur.
4. Mettez un briquet à barbecue ou une allumette allumée dans le trou de la base du barbecue. **IMPORTANT:** Utilisez le trou sur le coté opposé au trou où se trouve la valve du régulateur.
5. Appuyez sur le bouton de contrôle et tournez-le à "High". Une fois que le brûleur est allumé, vérifiez la flamme et assurez vous que tous les trous du brûleur sont allumés. Une flamme, d'une hauteur de 2.5 à 5 cm, bleue/jaune devrait apparaître au niveau du brûleur. (référez-vous au diagramme ci-dessous).
6. S'il ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton de contrôle à la position "Lock Off", ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer le barbecue à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper. Si la flamme du brûleur s'éteint durant l'utilisation, tournez le bouton de contrôle à la position "Lock Off", ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer le barbecue à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper. Essayez d'allumer de nouveau.

* Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, allumez tous les brûleurs et faites-les chauffer à HIGH pendant 15 minutes, le couvercle fermé, pour brûler les résidus de fabrication.
* Nettoyez le barbecue après chaque utilisation ; n'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou inflammables, car vous risqueriez d'endommager des pièces du barbecue ou de causer un incendie.



Vérifiez la flamme lorsque le brûleur est allumé :
Elle devrait être bleue et jaune et mesurer entre 2.5 et 5 cm.

Assurez-vous que le bruleur est allumé et qu'il produit des flammes adéquates. Si le bruleur produit des flammes inadéquates, reportez-vous au guide de dépannage.

Flambées

Les flambées sont normales dans un barbecue et elles contribuent à accroitre la saveur des aliments. Elles sont causées par le gras qui dégoutte sur la plaque de rayonnement ou les brûleurs durant la cuisson. Il faut toutefois contrôler l'intensité des flambées pour éviter de brûler les aliments ou de causer un incendie.

MISE ENGARDE: Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance durant la cuisson et baissez le feu si les flambées s'intensifient.

Pour éteindre le brûleur:

- Tournez le bouton de contrôle dans le sens horaire jusqu' à la position "LOCK OFF''.
- Déconnectez sans délais la bouteille de propane.

Réajuster le système de sécurité du régulateur

- Les nouveaux régulateurs sont équipes d'un système de sécurité qui réduit l'arrivée du gaz en cas d'une fuite de gaz.

Toutefois, une mauvaise utilisation du BBQ peut déclencher le système de sécurité du régulateur sans qu'il y ait une fuite de gaz.

- Si le gaz s'éteint soudainement, la raison est souvent que la valve de la bobonne de propane a été ouverte trop rapidement.
- Cette procédure s'applique avec tous les BBQ au propane.
- Pour vous assurer du succès du test du système de sécurité du régulateur, s.v.p. suivez attentivement la procédure ci-dessous.
  1. Tournez le bouton de contrôle à la position "lock off".
  2. Déconnectez le réservoir de propane de la valve du régulateur
  3. Ouvrez le couvercle.
  4. Tournez le bouton de contrôle à la position "HIGH".
  5. **Attendez 1 minute.**
  6. Tournez le bouton de contrôle à la position "lock off".
  7. **Attendez au moins 5 minutes.**
  8. Re-connectez la bouteille de propane à la valve du régulateur.
  9. **Avec le couvercle ouvert,** tournez le bouton de contrôle à la position "HIGH et allumez le barbecue.
  10. **Vérifiez la flamme lorsque le brûleur est allumé : Elle devrait être bleue et jaune et mesurer entre 2.5 et 5 cm.**
  11. **Si le brûleur ne s'allume pas, t**ournez le bouton de contrôle à la position "lock off", déconnectez le réservoir de propane de la valve du régulateur et contactez le service à la clientèle.

Nettoyage et entretien

IMPORTANT: Pour éviter que la condensation n'entraîne la corrosion, attendez que l'appareil soit complètement refroidi avant de le couvrir.
Attention : fermez la valve de la conduite de gaz et laissez refroidir le barbecue avant de le nettoyer ou de l'entretenir. Ne mettez aucune des pièces du barbecue dans un four autonettoyant, car la chaleur extrême pourrait les endommager.

Nettoyage

Pour éliminer les résidus d'aliments, laissez chauffer le barbecue pendant 15 minutes après chaque utilisation.

Matériel de nettoyage recommandé

Savon à vaisselle liquide	Eau chaude
Tampon de récurage en nylon	Brosse métallique
Trombone ou cure-dents	Couteau à mastique ou grattoir
Air comprimé	

N'utilisez pas de nettoyants qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

Surfaces extérieures

Nettoyez avec une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle, puis rincez à l'eau.

Surfaces intérieures

Si vous croyez que la peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler, il s'agit en fait d'accumulations de graisse qui se carbonisent et finissent par s'écailler. Pour éliminer ces accumulations de graisse, nettoyez la surface avec une solution d'eau chaude et de détergent fort, puis rincez à l'eau et séchez à fond.

Fond du barbecue - Éliminez les résidus avec une brosse, un grattoir ou un tampon à récurer, puis lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau et séchez à fond.

Grille de cuisson - Les grilles de cuisson doivent être manipulées avec soin pour éviter d'écailler leur fini émaillé. Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse ou avec de l'eau chaude et du bicarbonate de soude. Les taches tenaces peuvent être éliminées avec une poudre à récurer non abrasive. Terminez en rinçant à l'eau.

Plaque de rayonnement - Nettoyez à l'eau savonneuse avec une brosse métallique, puis rincez à l'eau.

Nettoyage du brûleur principal

1. Fermez la valve du brûleur et enlevez la bouteille.
2. Retirez la grille de cuisson et la plaque de rayonnement.
3. Dévissez le régulateur du brûleur, enlevez la vis qui fixe le brûleur au barbecue.
4. Sortez le brûleur du barbecue.
5. Nettoyez le venturi du brûleur avec une petite brosse ou un jet d'air comprimé.
6. Enlevez tout résidu de nourriture et toute saleté de la surface du brûleur.
7. Nettoyez tous les trous bouchés avec une tige métallique rigide (un trombone déplié, par exemple).
8. Inspectez le brûleur et remplacez-le s'il présente des dommages (fissures, trous). Réinstallez le brûleur en vous assurant que la valve est bien engagée dans le venturi.

Recettes pour barbecue

Sauce barbecue à toute épreuve
Ingrédients :

¼ tasse	Oignon finement haché
2 cuillerées à table	Beurre ou margarine
¼ tasse	Cassonade bien tassée
1 cuillerée à table	Sauce Worcestershire
¼ cuillerée à thé	Sauce au piment fort
1	Gousse d'ail finement hachée
1 tasse	Ketchup
¼ tasse	Jus de citron
1 cuillerée à thé	Moutarde préparée

Préparation :
Faites revenir l'oignon et l'ail dans le beurre ou la margarine jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez tous les autres ingrédients et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter à découvert pendant 15 à 20 minutes. Les restes peuvent être réfrigérés.

Poulet mariné de maman
Ingrédients:

¼ tasse	Moutarde de Dijon
2 cuillerées à table	Jus de citron frais
1½ cuillerée à thé	Sauce Worcestershire
½ cuillerée à thé	Estragon séché
¼ cuillerée à thé	Poivre noir fraîchement moulu
4	Poitrines de poulet désossées, sans peau

Préparation :
Combinez les ingrédients et mélangez bien. Marinez les poitrines au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Faites griller les poitrines à feu moyen, le couvercle ouvert, pendant environ 10 à 15 minutes ou au goût.

Steak barbecue au miel
Ingrédients :

2,3 kg (5 lb)	Steak de surlonge
2 cuillerées à thé	Piment rouge -- broyé
1 cuillerée à thé	Poivre noir
2	Gousses d'ail -- broyées
1 gros	Oignon
1 tasse	Miel

Préparation:
Combinez tous les ingrédients et marinez les steaks pendant 7 à 8 heures. Retirez la viande de la marinade et faites-la griller à feu très élevé.

Truite grillée épicée
Ingrédients :

1/4 tasse	Jus de citron ou de lime
2 cuillerées à table	Beurre fondu
2 cuillerées à table	Huile végétale
2 cuillerées à table	Persil haché
1 cuillerée à table	Sauce piquante
1/2 cuillerée à thé	Gingembre moulu
1/2 cuillerée à thé	Sel

4 truites mouchetées d'environ 450 g (1 lb) chacune

Préparation:
Mélangez le jus de citron, le beurre, l'huile, le persil, la sauce piquante, le gingembre et le sel. Percez la peau du poisson à plusieurs endroits. Roulez le poisson dans la marinade pour bien enrober l'extérieur et l'intérieur. Couvrez et réfrigérez de 30 à 60 minutes en tournant occasionnellement. Retirez le poisson de la marinade, placez-le sur le gril et badigeonnez-le avec la marinade durant la cuisson. Grillez le poisson pendant environ 5 minutes à feu élevé. Tournez le poisson, badigeonnez et laissez cuire pendant 5 minutes de plus. Cuisez au goût (le poisson est prêt lorsqu'il se défait facilement à la fourchette).

Légumes Grillés
Ingrédients :

¾ tasse	Huile d'olive
¼ tasse	Vinaigre de vin rouge
1 cuillerée à thé	Romarin frais
1 cuillerée à thé	Feuilles de thym frais
1 cuillerée à thé	Basilic frais haché
1 cuillerée à thé	Origan frais haché
1 cuillerée à table	Ail haché
½ cuillerée à thé	Sel
½ cuillerée à thé	Poivre noir moulu
2 lb	Légumes mélangés, Coupés ou entiers

Préparation:
Mélangez tous les ingrédients dans un petit bol. Versez la marinade sur les légumes, couvrez et réfrigérez pendant environ 2 heures. Faites griller les légumes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en les badigeonnant durant la cuisson. Le temps de cuisson peut varier selon les légumes choisis.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Impossible d'allumer le brûleur avec une allumette.	Alimentation en gaz interrompue.	Remplir le réservoir s'il est vide. Sinon, référez-vous à "Réajuster le système de sécurité du régulateur" .
	Débit de gaz obstrué.	Nettoyer le tube venturi du brûleur.
	Brûleur mal installé sur la valve	Réinstaller le brûleur.
	Nid d'araignées dans les venturis.	Nettoyer les venturis.
	Trous de brûleurs bouchés.	Nettoyer les trous du brûleur.
Réduction soudaine du débit de gaz ou flamme trop basse.	Réservoir vide.	Remplir le réservoir.
	Limiteur de débit est déclenché.	Référez-vous à "Réajuster le système de sécurité du régulateur"
Flamme irrégulière, brûleur partiellement allumé.	Trous de brûleur bouchés.	Nettoyer les trous des brûleurs.
Flamme jaune ou orange.	Résidus de fabrication si le brûleur est neuf.	Faire chauffer le barbecue pendant 15 minutes, le couvercle fermé.
	Nids d'araignées dans les venturis.	Nettoyer les venturis.
	Résidus d'aliments, graisse ou sel sur le brûleur.	Nettoyer le brûleur.
	Brûleur mal installé.	Réinstaller le brûleur en s'assurant que la valve est bien alignée dans le venturi.
Le brûleur ne reste pas allumé.	Trop venteux.	Mettre le barbecue à un endroit où il est abrité du vent.
	Réservoir presque vide.	S'assurer qu'il y a bel et bien du gaz en écoutant ou en sentant.
	Limiteur de débit déclenché.	Référez-vous à "Réajuster le système de sécurité du régulateur"
Flambées	Aliments excessivement gras.	Éliminer du gras avant la cuisson.
	Accumulations de graisse.	S'assurer que la plaque de rayonnement est propre et bien installée. Éliminer les accumulations de graisse.
	Température excessive.	Réduire l'intensité du brûleur.
Feu de graisse persistant.	Accumulation de graisse près du brûleur.	Fermer les valves et le couvercle, puis laisser brûler la graisse. Laisser refroidir le barbecue et nettoyer toutes les pièces.
Flammes inégales ou retour de flamme.	Blocage dans le système d'alimentation.	Bien nettoyez le venturi et les trous du brûleur.
La peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler.	Dépôts carbonisés.	Nettoyez le couvercle à fond.

Programme de garantie

La preuve d'achat est requise pour avoir droit aux privilèges de la garantie. Cette dernière est en vigueur à compter de la date d'achat

Garantie complète de 30 jours
Pendant 30 jours à compter de la date d'achat, toute pièce manquante ou endommagée sera remplacée sans frais, sur présentation d'une preuve d'achat valide.

Garantie limitée

- **Garantie d'un an** sur toutes pièces en rapport au dommage qui a un effet sur l'opération du barbecue.

La garantie n'est pas transférable.

- La garantie ne couvre pas les défauts dus à un usage abusif, à une installation incorrecte ou à un entretien inadéquat.
- La garantie ne couvre que le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses. Les frais de main-d'œuvre et les dommages indirects ne sont pas couverts.
- La garantie ne couvre pas les écaillures ou les égratignures sur les surfaces peintes ou émaillées, ni la corrosion ou la décoloration dues à un usage abusif, à un mauvais entretien, à un milieu hostile, à un accident, à des modifications ou à la négligence.
- La garantie ne couvre pas les écaillures, les bosselures, la corrosion ni la décoloration causées par la chaleur ou par l'emploi de nettoyants abrasifs ou chimiques, et ne couvre pas non plus les composants utilisés durant l'installation du barbecue.

Les consommateurs doivent payer pour les pièces et les frais de manutention s'ils ont perdu leur preuve d'achat ou si la période de garantie est échue.

Comme certaines provinces ne permettent pas l'exclusion des dommages indirects, il se peut que les restrictions susmentionnées ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et il se peut qu'elle vous donne aussi d'autres droits, qui peuvent varier d'une province à l'autre.

Pour toute réclamation sous garantie ou toute question sur le barbecue, s.v.p. visitez notre site internet au www.pyromagicbbq.com **ou par courriel à** service@pyromagicbbq.com **ou communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1 877 885-8227, du lundi au vendredi, de 6 h à 17 h (HNP).**

Fabriqué par:

Lucas Innovation Inc.

Xiekeng District, QingXi Town, Dong Guan, Guang Dong, China

Imprimé en Chine